Przy zamówieniach u firm prosimy powoływać się na organ nasz!

Rocznik XVI. Lwów, 15. października 1903. Nr. 20.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty: w Austro-Węgrzech: Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor., kwartalnie 3 kor. — **w Rosyi:** rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — **w Niemczech:** rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń jednorazowych: Cała str. 20 k., 1/2 str. 10 k., 1/4 str. 6 k., 1/8 str. 4 k., 1/16 str. 3 k. Przy powtarzaniu anonsów stosowny opust.

Wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.

Wydawca: **Polskie Towarzystwo Gorzelnicze.** — Redaktor odpowiedz.: **Gierasieński Feliks**, ul. Miłkowskiego l. 2.



Alfons Custodis

Wiedeń.

Najstarszy specyalny Zakład
dla
budowy okrągłych kominów fabrycznych, obmurowania kotłów i budowy fundamentów maszynowych.

Naprawa i podwyższanie kominów bez przerwy w ruchu zakładu.
Przeszło 3000 poleceń z wszystkich części świata.
Długoletnie poręczenie.

Jeneralna Reprezentacya dla Galicyi

Bracia Schleyen

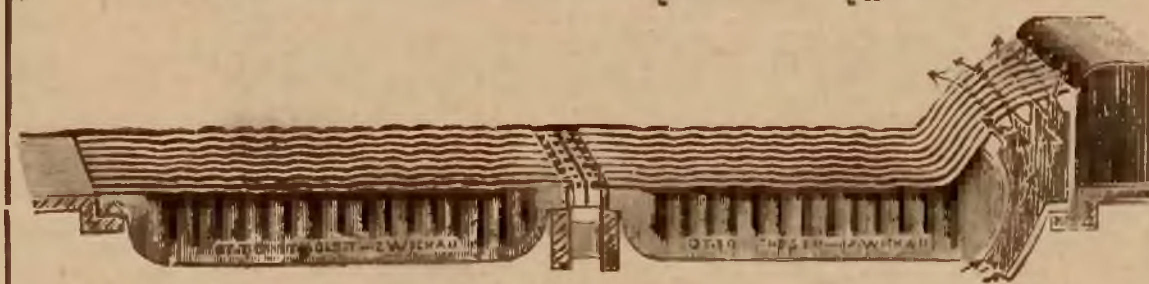
Lwów, Pasaż Hausmanna 5.

Telefon 220.

OTTO THOST

ZWICKAU (w Sachsonii)

dostarcza **rusztów** zaopatrzonych w lany **mostek ogniowy, gorąco-powietrzny, który trawi dym i znakomicie zaoszczędza węgiel.**



Ruszt ten da się natychmiast zastosować do każdego kotła parowego przez łatwą wymianę ułożonych przed murowanym mostkiem ogniowym starych rusztów.

Najtańsze zużytkowanie węgla!
Znaczna oszczędność na węglach!
Największa trwałość!

Jedno z licznych świadectw:

Po upływie trzeciej ośmiomiesięcznej kampanii gorzelnianej miło mi zawiadomić Pana, że sprowadzony od Pana **ruszt polygonowy** jest, jak sprawdziliśmy, bardzo dobry, tak pod względem wytrwałości, jak i co do zaoszczędzania opału. — Równocześnie proszę o spieszne nadesłanie nam do garnituru należących 36 sztuk przednich sztab rusztowych, po 75 cm. długich. Krzyż, 10. lipca 1903.
Z wysokiem poważaniem
Cholewiński m. p., kierownik gorz.

ALOJZY HÜBNER

LWÓW • • •
• • RYNEK 38.

poleca dla gorzelń, rafineryj i t. p.

Cement, Gips, Wapno hydrauliczne, Oliwy do maszyn, Oliwę do palenia, Pasy do maszyn skórzane i gumowe, Gurty do maszyn zwykłe i napuszczane, Rzemyki do szycia pasów, Sruby i nity do pasów, Wiaderka do ognia lakierowane i składane, Węże konopne zwykłe i gumowane, Węże gumowe, Węże spiralne, Holendry mosiężne, Płyty gumowe, Płyty asbestowe, Sznury gumowe i asbestowe, Pakunki łojowe i federweisowe, Kule gumowe do wentylów, Szkła do kotłów, Pierścienie gumowe, Glazura do chłodników, Baryszówki, Szklaneczki próbne do browarów. Linwy konopne i druciane cynkowe, Rury ołowiane, Rury cynowe, Plomby i drut ołowiany, Latarnie gospodarskie na oliwę i naftę, Knoty, Oliwiarki do maszyn blaszane i szklane, Przyrząd kauczukowy dla bydła, Przyrząd do pompowania powietrza u bydła, Trokary, Seręgi cynowe i gumowe dla bydła, Nożyce do strzyżenia bydła i owiec, Sól kamienną, Farby olejne i terowe na dachy, Carbolineum Avenariusa Exsiccator, Ter drzewny i gazowy, Antimerulion, środek przeciw grzybowi, Tektura na dachy, Smołowiec, Pędzle, Pyrolinę itp.

Rocznik XVI. Lwów, 15. października 1903. Nr. 20.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty: w **Austro-Węgrzech:** Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor. kwartal. 3 K. — w **Rosyi:** rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — w **Niemczech:** rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń: jednoraz. Cała str. 20 K., 1/2 str. 10 K., 1/4 stronicy 6 K., 1/8 stronicy 4 K. 1/16 stronicy 3 K. Przy powtarzaniu anonsów stosowny opust. **Wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.**

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Międzynarodowa wystawa przemysłowa w Wiedniu, w r. 1904

dla zużytkowania spirytusu i wyrobów fermentacyjnych.

Sprawa obesłania przez producentów galicyjskich wystawy spirytusowej w Wiedniu weszła nareszcie w stadyum utworzenia się należytej organizacyi krajowego znaczenia, a to widocznie za wdaniem się w tę ważną dla naszego gorzelnictwa kwestyą prezesa Krakowskiego Towarzystwa Rolniczego JW. Zdzisława hr. Tarnowskiego.

Do tej pory tylko samo jedno Polskie Towarzystwo gorzelnicze czyniło zabiegi o rozbudzenie zajęcia się udziałem w tej wystawie, obecnie ale wyłoniła się obszerniejsza i w rzeczywistości zespolona akcya.

W Krakowskiem Towarzystwie Rolniczem powołano do życia osobny Komitet wystawowy, w skład którego wchodzą pp.: Karol Czecz de Lindenwald, Dr. Franciszek Bandrowski, Stanisław Ostaszewski, Juliusz Siegler de Eberswald, prof. Gustaw Steingraber, Ludwik i Władysław Żeleńscy i N. Wodziczko. Komitet ów listem z dnia 2 bm. przesłanym na ręce redaktora „Gorzelnika", zaprosił Polskie Towarzystwo gorzelnicze do wysłania delegatów na pierwsze posiedzenie, które się odbyło w Krakowie w dniu 9 bm.

Na posiedzeniu Komitetu c. k. Krakowskiego Towarzystwa Rolniczego pod przewodnictwem prezesa Zdzisława hr. Tarnowskiego, odbytem w Krakowie w dniu 7 b. m. między innemi uchwalono: „W sprawie przyszłorocznej międzynarodowej wystawy dla przemysłu spirytusowego w Wiedniu, postanowiono wziąć udział w tej wystawie i wspólnemi siłami z Lwowskiem Towarzystwem gospodarczem, Izbami handlowo-przemysłowemi i Polskiem Towarzystwem gorzelniczem zorganizować odrębny galicyjski oddział, jako jednolitą całość", dalej „na podstawie wniosków sekcyi gorzelniczej uchwalono porobić odpowiednie starania w kierunku jak najliczniejszego udziału produkcyi galicyjskiej w przyszłorocznej międzynarodowej wystawie dla przemysłu spirytusowego w Wiedniu".

Zauważyć wypada, że Komitet wystawowy Krakowski uzyskał już od dyrekcyi wystawy przedłużenie terminu do zgłaszania udziału w wystawie.

Tak więc, jakkolwiek ze znacznem opóźnieniem (charakterystycznem w naszej Galicyi) ale przecież zapowiada się i rozwija należyta akcya dla zaprezentowania naszego gorzelnictwa krajowego na międzynarodowym popisie tego przemysłu. — Krótkość czasu w zestawieniu z naszą, powszechnie objawiającą się, a chroniczną ociężałością przemysłową, wymagają tem energiczniejszego i prawdziwie męskiego działania i czynu. — Nie wątpimy, że tak znaczna strata czasu da się jeszcze powetować. skoro ujął tę sprawę w ręce powszechnie znany z energicznej i prawdziwie obywatelskiej działalności mąż tego znaczenia, co Zdzisław hr. Tarnowski.

Dla zachęty i dodania nowego bodźca naszym Czytelnikom, a zarazem dla uprzytomnienia im niektórych szczegółów, doty-

czących omawianej wystawy, powtarzamy za Tygodnikiem Rolniczym (Nr. 38) następujący artykuł o wiedeńskiej wystawie spirytusowej:

Wystawa powyższa na podstawie postanowienia związku przemysłowego dolnoaustryackiego odbędzie się we Wiedniu w rotundzie Prateru w czasie od 16. kwietnia do końca maja r. 1904 i ma służyć celom gospodarczym i naukowo-technicznym Wystawa rozpada się na 4 grupy główne:

1. Materyały surowe i środki pomocnicze do ich produkcyi i przeróbki.

2. Gałęzie przemysłu fermentacyjnego piwowarstwo wraz z fabrykacyą słodu, gorzelnictwo, fabrykacya drożdży i krochmalstwo.

3. Dalsze zużycie gotowych fabrykatów a w szczególności zużycie spirytusu w znaczeniu technicznem.

4. Automobile wszelkiego rodzaju.

Udział swój w wystawie zapowiedziały dotychczas z państw ościennych Niemcy, Francya, Rosya, Belgia, Peru.

Prócz tego biorą udział Węgry, c. k. Towarzystwo rolnicze wiedeńskie, austryacka stacya doświadczalna i Akademia dla przemysłu browarnianego, związek piwowarów we Wiedniu, związek przemysłowców browarnianych austryackich, związek austryackich fabrykantów słodu, austryacki klub automobilowy, i wiele innych Towarzystw.

Zgłoszenia interesentów i wystawców przyjmuje dyrekcya wystawy najdalej do 30. września b. r., a po arkusze zgłoszeń należy się udać do biura wystawowego.

Wystawcy otrzymują plac wystawowy bezpłatnie tj. bez uiszczenia czynszu, a przedmioty niezakupione przewożą zarządy kolei austryackich bezpłatnie z powrotem.

Wszelkie zgłoszenia w celach wystawowych adresować należy do związku przemysłowego dolno-austryackiego we Wiedniu I. Eschenbachgasse 11.

W skład Prezydyum wielkiej Komisyi. międzynarodowej wystawy spirytusowej wchodzą jako prezydenci honorowi: JE Baron v. Call obecny Minister handlu; JE. Józef Baernreither b. minister; JE. Leon Mougeot, francuski minister rolnictwa.

Prezydentem jest dr. Wilhelm Exner, szef sekcyi i dyrektor muzeum technologiczno-przemysłowego w Wiedniu, a wiceprezydentem August Denk, radca komercyalny.

W skład Komitetu wykonawczego wchodzi około 20 członków z różnych sfer urzędniczych, naukowych i przemysłowych, zajmujących dziś wybitne stanowisko na tem polu. Dyrektorem wystawy jest August Erhard, radca budowlany. Nadmienić trzeba, że wystawa powyższa przychodzi do skutku głównie z inicyatywy szefa sekcyi p. Wilhelma Exnera.

Ze względu na zajęcie, jakie taka wystawa musi budzić w naszych kołach rolniczych i u właścicieli browarów, gorzelń, krochmalarń, jak również ze względu na to, że galicyjski przemysł fermentacyjny odgrywa w Austryi wybitną rolę i spodziewać się należy żywotnego i wydatnego udziału Galicyi w wystawie wiedeńskiej, przytoczymy tu niektóre szczegóły, tyczące się tak warunków wystawy, jak i przedmiotów wchodzących w zakres wystawy, a to dla wzbudzenia zainteresowania wszystkich warstw przemysłowo-rolnych.

Według §. 8 regulaminu, przedmiotami wystawy będą:

1. Maszyny i przyrządy dla uprawy ziemniaków, jęczmienia, chmielu i podobnych im płodów, mających zastosowanie w przemyśle fermentacyjnym.

2. Maszyny i przyrządy dla słodowni, browarów i gorzelń, jak również dla fabrykacyi drożdży prasowanych, krochmalu i octu.

3. Wytwory przemysłu fermentacyjnego, a mianowicie: piwo, spirytuoza, drożdże, skrobia, krochmal, ocet i t. p.

4. Maszyny do zastosowania spirytusu do celów przemysłowych, a mianowicie: motory i lokomobile spirytusowe, pojazdy i samochody różnego rodzaju, przyrządy do ogrzewania i gotowania spirytusem, przyrządy do oświetlania spirytusem i inne służące do celów technicznych.

5. Zużycie spirytusu dla celów wojskowych.

6. Fabrykaty sporządzone przy pomocy spirytusu (a więc lakiery, perfumy, środki lecznicze, mydła przeświecające, spirytus stały i t. p.).

7. Urządzenia laboratoryjne i przyrządy naukowe i kontrolne dla zakładów przemysłu fermentacyjnego.

8. Urządzenia budynków dla demonstracyi użycia spirytusu przy aparatach służących do oświetlania, opalania i do celów hygienicznych.

9. Różnorodne wytwory przemysłowe mające swe zastosowanie w zakładach przemysłu fermentacyjnego.

Warunki dla wystawców po krótce streścimy, odsyłając żądnych bliższych szczegółów do Wochenschrift des Niederösterr. Gewerbe Vereines Nr. 29 z bież. roku.

Otóż każdy wystawca obowiązany jest zapomocą arkusza zgłoszeń należycie wypełnionego, zgłosić się z chęcią brania udziału najdalej do 30. września b. r. Za użycie miejsca w granicach wyznaczonych przez Dyrekcyę wystawy, nie uiszcza wystawca żadnej opłaty, wszelkie inne z tytułu wystawy narastające koszta urządzenia, installacyi, gazu, elektryki, użytej wody, ponosi wystawca sam, ma on również dostarczyć odpowiednią ilość robotników i personalu służbowego dla czuwania nad przedmiotami wystawy, a za wszelkie szkody, jakieby wynikły, odpowiada wystawca sam. Wszystkie przedmioty ulegają przymusowej asekuracyi, plany, szkice budynków i modeli, muszą podlegać kontroli i uznaniu dyrekcyi. Każdy dostawca dostaje 2 wolne stałe karty wstępu na wystawę, monterzy i robotnicy mają wolny dostęp. Dla dania czytelnikom należytego wyobrażenia o rozmiarach wystawy przytoczyć tu wypada usiłowania austr. stacyi i Akademii dla przemysłu piwowarskiego. Stacya powyższa zamierza wystawić kompletne urządzenie słodowni i browaru w myśl wymogów nowoczesnej techniki w postaci wielkiego modelu, przy pomocy którego prawidłowy ruch fabryki tego rodzaju całkiem dobrze można zademonstrować; za zezwoleniem Ministerstwa Skarbu będzie model browaru puszczony w ruch. Będzie to model zupełny, nie brak tam bowiem będzie kompletnej słodowni z urządzeniami do suszenia i elektrycznym ruchem, warzelni do gotowania parą z wszystkimi dodatkami, maszyn do wytwarzania zimna, piwnic składowych, izb fermentacyjnych w odpowiednich dymenzyach. Browar z całem urządzeniem zająć ma miejsce 100 m² tj. miejsce wielkiego pokoju (salonu). Żadna wystawa dotychczasowa czegoś podobnego nie urządzała, słusznem jest więc zaciekawienie ogółu, zwłaszcza, że demonstracya tego rodzaju jest w wysokim stopniu pouczającą.

Państwo niemieckie zapowiedziało bardzo silny udział w wystawie, komitet główny bowiem z przewodniczącym prof. Dr. Delbrückiem na czele składa się z 17 członków; podobny udział zapowiedziała również Francya, której Komitet główny składa się z byłych ministrów: Mélina, Jean Dupuy, Gomota, Devella, Dra Alb. Vigera i wielu wybitnych osobistości Rzeczypospolitej francuskiej.

Rząd austryacki przeznaczył 150 tysięcy koron na cele wystawy.

Miejmy nadzieję, że w tym międzynarodowym popisie Galicya nie będzie świeciła nieobecnością, byłoby to dowodem zupełnego niezrozumienia interesów przemysłu gorzelnianego, który przecie stanowi tak ważny czynnik w naszem rolnictwie.

Głos z przed 31 laty.

(Dokończenie).

Profesor Märker starał się w badaniach swych znaleźć odpowiedź na następujące pytania:

1. Jakie zachodzą zmiany w kartoflach przez gotowanie przy temperaturze 130° C.? Czy nie zachodzą jakie zmiany, które wpłynąć mogą na stratę materyi zdolnej do fermentacyi?

2. Jak oddziaływa przyrząd Hollefreunda na skrobię? Czy ułatwia jej przemianę w cukier, i w jakim to pozostaje stosunku do tej zmiany, jaka zachodzi przy zwykłem postępowaniu? Czy można z tego względu liczyć na znaczną oszczędność w materyałach przy działaniu przyrządu Hollefreunda?

3. Czy zacier tak słodki jak i po wyfermentowaniu, otrzymany przy postępowaniu Hollefreunda, jest w składzie swym normalny?

4. Jaki bywa wydatek alkoholu w skutek działania przyrządu Hollefreunda?

Ażeby dać dostateczną odpowiedź na powyższe pytania, profesor Märker badał:

a) Kartofle po półtoragodzinnem gotowaniu przy temperaturze 130°. W tym celu wzięto próbę z przyrządu zaraz po ukończeniu gotowania, nim wprawiono w ruch pompę powietrzną.

Otrzymano przytem następujący rezultat:

Suchej materyi	23·04.
Skrobi	15·44.

W tem rozpuszczalnych składowych części 9·90, a mianowicie:

0·73 mineralnych części,
0·86 materyi proteinowej,
1·96 cukru,
4·73 rozpuszczalnej skrobi,
1·62 innych materyi (pektyna, kwasy roślinne i t. d.).

b) Zacier przed zadaniem drożdży. Przefiltrowany zacier wskazywał gatunkowy ciężar 1·089, co odpowiada na cukromierzu 21·3 procent. Przefiltrowany ten zacier w 100 częściach zawierał:

cukru	9·54,
dekstryny	8·58,
materyi proteinowej	0·96,
mineralnych części	0·68,
innych materyi	1·54,
razem	21·30
materyi wyciągowej,	
wody	78·70,
	100·00.

c) Nierozpuszczalną część zacieru ze względu na zawartą w niej ilość skrobi w stanie nierozpuszczalnym. Okazało się przy tem badaniu, że litr zacieru zawierał 2·022 gramów nierozpuszczalnej skrobi, co wynosi 0·2 procentów.

d) Wyfermentowany zacier. Cukromierz w wyfermentowanym zacierze wskazywał 1·68°. Przesączony ten zacier zawierał następujące składowe części stałe, a mianowicie:

0·26 prc. cukru.
1·10 „ dekstryny,
0·75 „ mineralnych części,
0·65 „ proteinowej materyi.

Co do ilości zawartego w zacierze alkoholu w 9·2 procentach co do objętości, jak wyżej podano, to profesor Märker obliczył takowy na podstawie atenuacyi podług Ballinga.

Z rezultatu otrzymanego przy badaniu (b), a mianowicie, że słodki zacier nie zawiera więcej jak 1·54% materyi wyciągowej niezdolnej do fermentacyi, wyprowadza profesor Märker ten wniosek, że przez gotowanie kartofli przy temperaturze 130° C. nie zachodzi żadna szkodliwa zmiana ze względu na skrobię. Wprawdzie ma się rzecz tak co do otrzymanego w Fridburgu zacieru, nie wyłącza to jednak możności, że nawet przy cokolwiek niższej temperaturze jak 130° C. już w przyrządzie Hollefreunda zajdzie częściowa niekorzystna zmiana skrobi, albowiem zależeć to będzie od temperatury pary wchodzącej do przyrządu kotła parowego, która może być zbyt wysoka, od przeciągu czasu gotowania, a oprócz tego może jeszcze i od własności kartofli. Z tego powodu badania Märkera nie dają rękojmi, ażeby można było zawsze w tym względzie osiągnąć dobry rezultat. W każdym razie gotowanie kartofli pod silnem ciśnienieniem pary wymaga wielkiej baczności.

Odpowiedź na drugie pytanie, a mianowicie, czy przy zacieraniu podług metody Hollefreunda zamienia się więcej skrobi w cukier i dekstrynę, niż przy zwykłem zacieraniu, wyprowadza profesor Märker z bezpośredniego oznaczenia ilości nierozpuszczonej skrobi, jaka się znajduje w zcukrzonym zacierze. Podług jego poszukiwania, litr zacieru zawierał 2·0222 gramów rozpuszczonej skrobi. Märker atoli nie oznaczył objętości słodkiego zacieru, i z tego powodu rachunek jego opiera się na przypuszczeniu, że z 1 kilogramu kartofli otrzymuje się 1·06 litra zacieru, i z tego wynika, że w zacierze z przyrządu Hollefreunda nie było więcej rozpuszczalnej skrobi nad 0·91% ogólnej ilości użytej skrobi, co w każdym razie stanowi wyśmienity rezultat. Jednak na to pytanie nie dano dostatecznej odpowiedzi, gdyż nie ma dokładnych doświadczeń, któreby wykazywały, ile pozostaje nierozpuszczonej skrobi i o ile zupełnem może być zcukrzenie przy

używanym u nas zwykłym sposobie. Przytem nie dowiedziono, że przy pomocy przyrządu Hollefreunda zawsze następuje tak zupełna przemiana skrobi; z jednego przytoczonego przykładu niepodobna jeszcze wyprowadzić ogólnego wniosku.

Ze względu na skład słodkiego zacieru przy użyciu przyrządu Hollefreunda, wynika z badań Dr. Märkera, że działanie słodu było normalne, stosunek dekstryny i cukru był taki sam, jaki bywa w zacierze przy zwykłym sposobie postępowania; również nie wytwarzały się przy tem żadne sekundarne do fermentacyi niezdolne ciała, ponieważ materye nie będące cukrem w zacierze wynosiły tylko 1·54% (ilość zwykle zawierająca się w kartoflach).

Niechcąc utrudzać szanownych czytelników wywodami, jakie profesor Märker sądził, iż może wyprowadzić ze swych w każdym razie niedokładnych badań, pozwalam sobie postawić tu ważną dla nas kwestyę, czy można zalecić przy obecnym stanie rzeczy właścicielom gorzeln u nas wprowadzenie przyrządu Hollefreunda? Na to mozna, według mego zdania, stanowczo dać przeczącą odpowiedź. Nie znaczy to wszakże, że nowy sposób zacierania Hollefreunda nic dobrego w sobie nie zawiera; przeciwnie, nowy ten sposób ma wielką przyszłość przed sobą, gdyż jeżeliby nawet wydatek spirytusu przy zastosowaniu tego sposobu nie wynosił 25%, jak to twierdzą wynalazca i monopoliści, to sądząc z dotychczasowych spostrzeżeń, można zwiększyć wydatek o 10%, co w każdym razie stanowi ważną rubrykę w rachunku gorzelnianym, zwłaszcza jeżeliby udało się usunąć niedostatki przyrządu. Największą a nawet może jedyną wadą przyrządu Hollefreunda jest teraz połączenie tego przyrządu z pompą powietrzną, albowiem ruch pompy powietrznej nietylko pochłania ogromną ilość siły tak, że w najnowszych czasach fabrykanci maszyn budują przyrząd Hollefreunda z osobną maszyną parową o sile 4 do 6 koni, która wyłącznie zajmuje się poruszaniem pompy powietrznej, ale nadto wymaga ona ustawicznie naprawy, a jeżeli nie mają być znaczne przerwy w czynnościach gorzelni, to powinna znajdować się w jej pobliżu fabryka maszyn, gdzieby można było wszystkie naprawy szybko wykonywać. I z tego powodu należy przedewszystkiem zbadać, czy utworzenie próżni, które odbywa się przy pomocy pompy powietrznej po ukończeniu gotowania, stanowi czynność nieodbitą w nowem postępowaniu, czy też najważniejszą w niem rzeczą jest gotowanie przy wysokiej temperaturze. Ponieważ podług opisu profesora Märkera, zcukrzenie zacieru za pomocą słodu odbywała się w Fridburgu nie w próżni, ale przy przystępie powietrza, przeto prawdopodobnem jest, że działanie pompy powietrznej służy tylko do szybkiego ochładzania zacieru, a do powiększenia wydatku przyczynia się głównie gotowanie pod naciskiem pary przy wysokiej temperaturze, wskutek czego nietylko skrobia zawarta w kartoflach, ale i drobniejsze cząstki włókna kartofli mogą ulegać korzystnej zmianie, tak, że przy zacieraniu i część włókna może być zamieniona w dekstrynę i cukier.

Jeżeliby pompa powietrzna okazała się przy ściślejszem badaniu zbyteczną w aparacie Hollefreunda; wówczas pozostanie tylko potrzebnym zamknięty żelazny parnik do gotowania z odpowiednim przyrządem do mieszania lub też i bez niego; natenczas przyrząd taki stałby się dostępny dla wszystkich właścicieli naszych gorzelni. W razie zaś, jeżeliby pompa powietrzna okazała się częścią niezbędną przyrządu Hollefreunda, tak że bez niej nie możnaby było osiągnąć takiego pomyślnego rezultatu, wówczas musielibyśmy zaczekać, aż się pojawią pożądane praktyczne ulepszenia w konstrukcyi przyrządu, co niezawodnie rychło nastąpić musi, i wtedy dopiero będziemy mogli przy naszych stosunkach krajowych należytą korzyść z tego przyrządu osiągnąć.

Ponieważ pan Bohdan w nowozbudowanej swojej gorzelni w Zadwórzu, urządza zamknięty żelazny parnik z grubej blachy do gotowania kartofli, przeto można się spodziewać, że jeszcze podczas tej kampanii gorzelniczej poczynione będą w Zadwórzu spostrzeżenia co do gotowania kartofli przy wyższej temperaturze. Prócz tego mam nadzieję, iż dostarczone mi będą środki, które dozwolą mi wykonać podczas

tej zimy jeszcze w laboratoryum przy pomocy małego przyrządu szereg dokładnych badań dotyczących tego przedmiotu i w ten sposób może przyczyni się i nasz kraj, bodaj cokolwiek, do wyjaśnienia tej w każdym razie dla całego gorzelnictwa ważnej kwestyi.

Lwów, dnia 14. października 1872.

Prof. Dr. *R. Günsberg.*

Oto opinia i zdanie wysoce poważanego w naszem gorzelnictwie profesora technologa. — Zapatrywania te wygłosił on przed laty 31, a więc w czasie, w którym gorzelnictwo nie rozporządzało jeszcze tak skomplikowanymi przyrządami, jakimi posługuje się ono dzisiaj. — Wtedy autor artykułu sam oczekiwał na możność czynienia doświadczeń przy gotowaniu kartofli w szczelnie zamkniętym, żelaznym cylindrze, jaki wówczas urządzał p. Bohdan w swojej gorzelni w Zadwórzu.

Jakaż to wielka zaszła od tego czasu zmiana w sposobie wyrabiania spirytusu i w urządzeniach gorzelnianych u nas w Galicyi? Obecnie nie ma już w naszym kraju gorzelni, którаby nie posiadała parnika Hencego — ba znaczna iłość gorzelń nie ustępuje już w niczem postępowo urządzonym gorzelniom zagranicznym. — Otóż rozchodzi nam się o to, byśmy mogli szczegółowo wybadać, ile takich postępowych gorzelń posiadamy i jakiemi urządzeniami są one wyposażone, a w końcu — pragniemy na podstawie autentycznej prawdy, praktycznie wyprowadzonymi rezultatami stwierdzonej, wyświetlić i udowodnić, które i czyjego wyrobu przyrządy gorzelniane najleyiej stosunkom naszego gorzelnictwa i naszego kraju odpowiadają. *R.*

Korespondencye.

Bereźnica król., w październiku 1903.

Szanowna Redakcyo!

Pomimo, że puściłem już w ruch gorzelnię, jaką niedawno objąłem i pomimo większego wskutek tego zajęcia i braku czasu chwytam za pióro w chwili wolniejszej, aby uczynić zadosyć poczuciu łączności koleżeńskiej i wezwaniom Szanownej Redakcyi, zachęcającym do pisywania korespondencyi.

W międzyczasie stosunki moje były nie bardzo wygodne i wcale do przyjemnych nie należały. Ubiegłej zimy ukończywszy kampanią bardzo rychło z powodu braku produktów — postarałem się o zajęcie tymczasowe gdzieindziej. — Otrzymałem w okręgu sanockim dwie gorzelnie do ukończenia kampanii — potrzebowałem przeto do jednej z nich pomocnika, jako mojego zastępcę. Umówiłem się z jednym z kolegów zawodowych o objęcie tego stanowiska i byłem o resztę spokojny — niestety wcale nie długo. Oto ze strony owego kolegi wynikły różnego rodzaju intrygi i plotki, tak, że koniec końcem straciłem przez niego 300 koron. Oto są miłe stosunki konkurencyi zawodowej w naszym kraju, w obec których każdy z nas musi się mieć wciąż na baczności.

Po tym krótkim wstępie, odnoszącym się do spraw osobistych, przystępuję do właściwej rzeczy, t. j. do opisu świeżo objętej przezemnie gorzelni, którą właśnie puściłem w ruch.

Jest to budynek starej daty, ale kryty dachówką i z zewnątrz dosyć pokaźny, a urządzenie wewnętrzne posiada takie: Kocioł parowy z bulerem (20 letni), maszynę parową o sile 6 koni, zaciernię chłodzącą Tverdego, parnik Henzego starej konstrukcyi, 4 kadzie fermentacyjne po 70 Hl, aparat odpędowy systemu Galla, składający się z dwóch kotłów, alembika i 3 talerzy— oto i całe urządzenie parowej gorzelni. Gorzelnię tę odebrałem po moim poprzedniku izraelicie w wielkiem zaniedbaniu. Rozglądnąwszy się w rachunkach i rozpytawszy o przebieg ubiegłej kampanii spostrzegłem, że właściciel ponosił przez niedbalstwo, i nieuctwo mojego poprzednika ogromne straty, w ciągu 9-cio letniego trzymania go— tysiące poszły na marne.

Ruch rozpocząłem 25. września b. r. Na 24 godzin przed tem sporządziłem z 50 kg. kartofli ugotowanych dobrze i z dodatkiem 30 kg. słodu i 3 kg. mąki żytniej

hołowicę — rozbiwszy dobrze na masę ugotowałem ją na 48° R. i ustawiłem przez $1^1/_2$ godziny dla zcukrowania, następnie mieszałem co pół godziny, aż otrzymałem 2·5° kwasu, wtedy wystudziłem hołowicę i zadałem prasowane drożdże, jakie w bardzo dobrej jakości otrzymałem z handlu Bałłabana we Lwowie. Pierwsze drożdze miały 17° cukru. — Do przyrządzenia dalszych drożdży biorę 100 l. zacieru, 20 kg. słodu i 1 kg. mąki żytniej, co razem gotuję na 52° R. — cukruję, w ciągu 16 godzin ukwaszam, a jeżeli w tym czasie wystygła hołowica, podgrzewam ją na 48° R., a skoro osiągnę 2·5° kwasu, znowu podgrzewam na 60° R. i szybko ochładzam na 20° R., a zadawszy 25 l. drożdży, dalej ochładzam na 9° R. Wtedy zostawiam je do fermentacyi, co trwa 20 godzin, aż podgrzeją do 20° R. i odfermentują na 4° S. Skoro to nastąpiło, odbieram 25 l. drożdży i zadaję nimi przygotowaną już nową hołowicę, zaś pozostałe drożdże wlewam do zacierni do wychłodzonego już zacieru. — W ten sposób postępując, nie utrzymuję żadnych mateczników — mam spokój i mniejszą robotę.

Robię dwa zaciery do jednej kadzi, a ferment prowadzę 72 godziny. Kadzie odfermentowują na 0·4—0·6° S. (ogrzew. 12° R.). Cukru w zacierze mam 15° S. H. 29. Spirytusu otrzymuję dziennie 440 l. na 88° Tr. — Kartofle mają 17·7% skrobi, słodu daję na spód do zacieru 35 kg. — Sądzę, że jak na początek, to mam niezłe wydatki. *H. B.*

II.

Tyczyn, 10. października 1903.

Szanowna Redakcyo!

Na przesłany mi list, podpisany „Jeden z kolegów“ pospieszam z odpowiedzią, że w sprawie tyczącej się mego artykułu w Nr. 7 „Gorzelnika“, zatytułowanego „Praktyczny sposób omijania martwych punktów przy prowadzeniu drożdży“ — udawał się już przed miesiącem do mnie ów Kolega; ale pisał tak ogólnikowo, że nie mogłem wyrozumieć, o co mu się rozchodzi. Odpowiedziałem mu, że artykuł napisany jest tak jasno i obszernie, że nic chyba do niego dodać nie potrzeba. Obecnie jaśniej się wyraził, a mianowicie rozchodzi mu się o to, jak można, bez sterylizacyi za pomocą wysokiej temperatury, owe 20 litrów hołowicy mieszać z drożdżami. Na to oświadczam mu, że sterylizacyi wcale nie odradzałem; kto chce może sterylizować, przytem zapewniam go, że to procedurze nie zaszkodzi, jak również dodaję, że kto chce, może robić tak jak ja czynię, a kto się z tem nie zgadza, niechaj postępuje inaczej — wszak wszyscy mamy wolną wolę i własne poglądy *).

Orzechowski.

Rozmaitości.

Donoszą nam z okręgu: Mościska, Sambor, Przemyśl i Gródek, że tegoroczne zbiory wypadły tam niepomyślnie dla zbliżającej się kampanii gorzelnianej. Jęczmień przeważnie bardzo szczupły w ziarnie, poczerniały i w znacznej części zrośnięty, ziemniaki nie rokują wytrzymałości w przezimowaniu. — Niewesoły horoskop przedstawia się dla gorzelników z tamtych okolic Wogóle mokry rok i deszcze codzienne w czasie żniw przyczynią się w ciągu kompanii do przysporzenia dotkliwych kłopotów i przyczynią niemało pracy kierownikom gorzeln, a ujmą wydatków spirytusu.

Odpowiedzialność kolei za przewożony spirytus. Pewna firma z Hanau przesłała koleją spirytus w beczkach, a podczas transportu podległo kilka beczek spirytusu zniszczeniu przez pożar. Gdy zarząd kolejowy wzbraniał się odszkodować firmę, zaskarżyła takowa fiskus kolejowy, a nadziemiański sąd w Frankfurcie wydał następny zupełnie słuszny i sprawiedliwy wyrok. Spirytus przesyłany w beczkach nie należy do tych towarów, w obec których wykluczoną jest odpowiedzialność kolei. Przy transporcie spirytusu w beczkach nie zachodzi żadne niezwykłe niebezpieczeństwo, ponieważ spirytus sam się nie zapali i jedynie

---

*) Powyższą odpowiedź umieszczamy dla wiadomości owego p. gorzelnika, który nadesłał do redakcyi pseudonimowe zapytanie w tej kwestyi. — Dziwimy się, dlaczego pod taką osłoną występuje — zaznaczamy przy tej sposobności, że wszelkie anonimy i pseudonimy, których pochodzenie redakcyi nie będzie znanem — spoczną w... koszu.

zetknięcie się zewnętrzne z ogniem może spowodować zapalenie się spirytusu, który pod tym względem równy jest wszystkim innym palnym przedmiotom.

W Niemczech a u nas! Ograniczenie produkcyi spirytusu. Centrala t. j. zjednoczenie fabrykantów spirytusu wysłała do wszystkich gorzelń okólnik z wezwaniem do przystąpienia jak w roku zeszłym do ograniczenia produkcyi spirytusu.

Centrala podnosi znakomity skutek z przeszłorocznej kampanii osiągnięty w tym kierunku, zaznacza, iż w skutek całkowitego wyczerpania zapasów uzdrowotniły się stosunki i obiecuje cenę 40 mrk. za 1 hl. spirytusu, jeżeli do ograniczenia przystąpi 92 prc. gorzelni. Prócz wysokiej ceny zapewnia centrala jeszcze i to ustępstwo, iż ograniczenie ma się rozciągać na przeciętny wyrób z lat 1996/97—1900/1 i to w pełni, a nie jak w roku zeszłym tylko 82% z przeciętnej liczby tego pięciolecia.

Gorzelnie tych gospodarstw, których areał powiększył się w ostatnim czasie, uwzględnia centrala i zezwala na stosunkowo większą produkcyę.

Nie podlega wcale wątpliwości, iż właściciele gorzelń z chęcią zgodzą się na unormowanie produkcyi w sposób przez centralę zaprojektowany, gdy znakomity skutek z ograniczenia zeszłorocznego tak poważne wykazał skutki.

Kiedy to u nas dojdzie do tak solidarnego współdziałania?

Czytamy w Przeglądzie gorzelniczym:

Hofmana przyrząd ułatwiający racyonalne parowanie zmarzłych i nagniłych ziemniaków. D. R. P. Nr. 144837. W tych dniach udzielono p. L. Hofmanowi z Gwiazdowa patent Nr. 144837 na przyrząd ułatwiający racyonalne parowanie zmarzłych i nagniłych ziemniaków.

Przyrząd ten umieścić można w każdym parniku Henzego i dać mu wedle wielkości tegoż odpowiednie rozmiary. Zwłaszcza w zeszłym roku mieliśmy ze złym materyałem wiele do walczenia, to też przypuszczać należy, że wynalazek ten wzbudzi żywe zainteresowanie się.

Jak wiadomo zlepiają się zgniłe i zmarzłe kartofle w Henzem i tworzą masę zbitą, przez którą para należycie nie może się przebić. W danym wypadku wyższem naprężeniem pary pracować nie można, ponieważ osięga się wbrew przeciwny życzeniom rezultat, a przy nizkim naprężeniu wiele potrzeba czasu, przyczem pomimo straty na czasie i opale nie osięgnie się należytego rozpuszczenia mączki. Te niedogodności usuwa nowy wynalazek.

W parniku Henzego wisi na poprzecznej sztabie drąg lub łańcuch żelazny, do którego przymocowane są miedziane klosze dziurkowane. Górne klosze są większe od dolnych, a największy z nich mniejszy od otworu we własie parnika, aby przez to umożliwić wsunięcie względnie wyjęcie całego aparatu.

Wartość przyrządu polega na tem, że spadające z nabierek elewatora do parnika ziemniaki rozdzielają się w stanie takim, jakim są na wszystkie strony, przyczem równo mięszają się ziemniaki zdrowe z zagniłemi i nie tworzy się w środku parnika słup z ziemniaków nadpsutych, przez który para się przebić nie może i mamy do czynienia z masą ziemniaków nieuparowanych pomimo większego nacisku. Przy zastosowaniu aparatu Hofmana układają się ziemniaki równo, a para obiera sobie drogę przez dziurki w kloszach i uparuje według wymagań wszystkie ziemniaki. Myśl równego rozdzielania niezdrowych ziemniaków w parniku poruszył p. Mikołajewski z Brodnicy na przeszłorocznem zebraniu okręgowem w Kościanie i przedstawił model ruchomych blach. Pan Mikołajewski już i w ten sposób osiągnął lepsze rezultaty.

Bliższych informacyi udzieli firma B. Ziółkowski z Poznania (właściciel inżynier C. Perzyński), która nabyła przyrząd Hofmana na wyłączną własność.

Wystawa międzynarodowa dla zużytkowania spirytusu i przemysłu fermentacyjnego w Wiedniu 1904 r. Niedawno bawił w Wiedniu szef rosyjskiego zarządu monopolu spirytusowego, Leonard Iwanowski, radca państwowy w celu omówienia udziału rosyjskiego państwa w tejże wystawie. Postanowiono zająć na urządzenie wystawy samego monopolu 700 m² przestrzeni w rotundzie wystawowej. Zarząd monopolu przedstawi tam wszystko, co się tylko urządzenia, prowadzenia i zarządu monopolu spirytusowego dotyczy, a to począwszy od samej organizacyi aż do drobnej sprzedaży we własnej hali przekąsowej. — Oprócz tego zarezerwowano znaczniejszą przestrzeń dla prywatnych wystawców i przemysłowców rosyjskich.

Czytamy w innych czasopismach o alkoholu i jego używaniu następujące oceny:

Przeciw nadużyciu alkoholu. Niemiecki urząd zdrowia wydał pod powyższym tytułem ostrzeżenie, podobne formatem i treścią do wydanych już ostrzeżeń w sprawie tuberkulozy, tyfusu i biegunki. Dla wykazania wartości odżywczej zestawione są różne potrawy i napoje w ilości za 30 fen., a ryciny uzmysławiają zmiany, jakie wywołuje alkohol w wątrobie i nerkach, które bardzo często pociągają śmierć za sobą. Egzemplarz takiego ostrzeżenia, kosztuje na austryacką monetę 3 centy. Czy nie byłoby wskazanem, ażeby nasza rada zdrowia, uzyskawszy potrzebne fundusze — a nie wiele potrzeba — poszła za tym wy-

bornym przykładem. — Byłoby to wskazaną rzeczą.

Alkohol i żywotność. Nader interesujące w tym kierunku daty zamieszczają sprawozdadia asekuracyjnych towarzystw angielskich, które uwzględniają, czy ubezpieczony używa umiarkowanie trunków, czy też wcale nie. *Sceptre Life Association* na podstawie 18-letnich obserwacyj daje rezultat taki: U umiarkowanie pijących przypuszczalna śmiertelność 2.081 — rzeczywista 1625, u niepijących wcale, przypuszczalna 1221, rzeczywista 673. Czyli na 100 ubezpieczonych w tym samym czasie, wieku, z tych samych klas społecznych etc. umierało 80% pijących nmiarkowanie, a tylko 55 prc. nie pijących wcale, w stosunku do tablicy prawdopodobieństwa. Oto najwymowniej sze cyfry przeciwko alkoholowi.

Wywóz spirytusu niemieckiego, który od dłuższego już czasu niepomiernie zmalał w najnowszych czasach okazuje znowu znaczny przyrost. Przed 21 laty, t. j. w r. 1882 dosięgnął on cyfry 909.637 dz. spirytusu. W dziesięć lat później wynosił wywóz już tylko 83.336 dz., a to wskuteó utraty zbytu w Hiszpanii i znacznego zmniejszenia się eksportu do innych państw, jak do Francyi, Austryi i Włoch. — Natomiast w ostatnich latach zdobył spirytus niemiecki nieco większy zbyt w Anglii, a nawet po części i w Turcyi W r. 1897 podniósł się znowu niemiecki wywóz do 176.605 dz., a w r. 1902 osiągnął już cyfrę 313.502 dz., zaś w bieżącym roku daje się zauważyć dalszy przyrost. — Właściciele niemieckich gorzelń domagają się i wyczekują, aby odnowić się mające ugodowe transakcye znowu zapewniły po tak znacznej przerwie spirytusowi niemieckiemu wywóz zagraniczny — obecnie nie powtórzy się już nieuwaga i zaniedbanie pod tym względem przy ugodach z r. 1891 wynikłe.

Do wiadomości niektórych!

Nie wielu już wprawdzie mamy takich członków, którzy do tej pory zalegają z wkładkami za rok bieżący, lecz mamy oprócz tego kilku takich restantów, co dłużni są jeszcze za czas z przed 1. stycznia 1903 r. Smutna, lecz niestety prawdziwa okoliczność. — Zwracam się tedy do wszystkich tych członków ze stanowczą prośbą, by nakoniec zechcieli swoje rachunki w Towarzystwie czemprędzej wyrównać i nie zniewalali mnie do pisywania do nich częstych a bądź co bądź dla mnie i dla nich nie bardzo przyjemnych urgensów.

Zwracam przytem uwagę, że niezadługo nadejdzie miesiąc grudzień, w którym każdy gorliwy i punktualny członek Towarzystwa uiści wkładkę na rok 1904, jak tego wymagają przepisy statutu naszego.

Chorzelów, 10. października 1903.

Jan Stańczykiewicz
skarbnik Po'sk. Tow. gorz.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 15. października. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Żyto gotowe od 6·30 do 6·60. Żyto na termina od 6·25 do 6·50. Jęczmień pastewny 4·75 do 5·25. Jęczmień browarniany 5·50 do 6·–.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od 18·50 do 18·75. Spirytus paritas Tarnopol ekskontyngen. 10·50 do 10·75.

NADESŁANE.

(Za rubrykę tę Redakcya nie przyjmuje odpowiedzialności).

Plama do wywabienia.

Wstydzić się powinniśmy wszyscy, że zniewoleni jesteśmy czytywać w „Gorzelniku“ tak częste odezwy i przypomnienia na temat zaległości wkładek i prenumeraty.

Rzecz zastanowienia i pożałowania godna, że znajdują się jeszcze pomiędzy nami ludzie, którzy z zimną krwią pobierają czasopismo, nie poczuwając się do obowiązku nadesłania zań w porę zapłaty, odpowiednio do zasady w całym świecie przyjętej i przestrzeganej.

Nie wiem, jak takie postępowanie najwłaściwiej nazwać — przecież Towarzystwo, ani redakcya pisma nikogo do siebie gwałtem nie zniewala, spełniając swoje zadanie jedynie w poczuciu dobra dla całego naszego zawodu. — Na co narażać te instytucye rozmyślnie na straty materyalne, jeżeli się nie ma dobrej woli i chęci dodatnie współdziałać z innymi i poczuwać się z nimi do wspólnych obowiązków. — Najlepiej od razu zdecydować się „tak“, albo — „nie“.

Stary weredyk.

Z drukarni Ludowej we Lwowie plac Bernardyński 7.

Johann Ochsner

Fabryka aparatów i maszyn oraz kotlarnia

w **BIAŁEJ** (Galicya)

Ceny umiarkowane!

Kosztorysy

ścisłe i dokładne!

wyrabia:

Kompletne urządzenia gorzelń

aparaty odpędowe
i rektyfikacyjne,
aparaty ciągłe
płuczki i elewatory,
jakoteż
GNIOTOWNIKI
najnowszej konstrukcyi.

MASZYNY PAROWE.

Nowo skonstruowany reflegmator dla gorzelń, zamiast dotychczasowych talerzy.

Może być ustawiony zamiast talerzy na każdym aparacie zużywa mało wody i daje spirytus czysty (mogący być kosumowany) o sile 92—94° Tr. wprost z zacieru. Jes tańszy aniżeli 3 talerze dawne. Przyjmuje się stare ta lerze w zamian za nowy reflegmator.

POMPY wszelkiego rodzaju
ręczne i maszynowe.

KOTŁY PAROWE wszelkiej konstrukcyi.
REZERWOARY na spirytus i wodę.
PARNIKI HENZEGO, montejusy
i wszelkie roboty kotlarskie z żelaza.
PARNIKI DLA KARMY rozmaitej wielkości.
Kompletne urządzenia transmisyi.
ARMATURY żelazne i metalowe.
Paleniska schodkowe z rusztami z lanej stali twardej.

Wzorowe i sumienne wykonanie — eleganckie wykończenie.

Stare gorzelnie
obejmuje się do rekonstrukcyi i naprawy jak najtaniej.

Referencye i kosztorysy na żądanie.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie.